

Spaghetti mit Catalogna

- 250g Spaghetti
- 1 Bund Catalogna
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Möhren
- 100g getrocknete Tomaten
- 50g Pinienkerne
- 1-2 EL Frischkäse
- Salz
- etwas Parmesan

Catalogna waschen und vom Strunk und ggfs. etwas faserigen/zähen Stücken der äußeren Blätter befreien. In Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken. Zwiebel fein würfeln, Möhren ebenfalls würfeln. Getrocknete Tomaten etwas klein hacken, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Spaghetti nach Packungsanweisung garen, etwas Kochwasser auffangen.

In der Zwischenzeit Catalogna in Salzwasser ca. 10-15 Minuten kochen. In einer großen Pfanne Zwiebeln, Knoblauch und Möhren anbraten, bis die Möhren gar sind, Catalogna und getrocknete Tomaten dazu geben. Frischkäse einrühren und ggfs. mit etwas Nudelwasser cremig rühren. Mit Salz abschmecken. Spaghetti dazu geben und alles gut verrühren.

Auf Tellern anrichten und mit Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren - guten Appetit! :-)

Tipp: Das Kochen in Salzwasser nimmt dem Catalogna das Bittere. Wer es also lieber etwas bitterer (und somit gesünder) mag, kann den Catalogna auch einfach in der Pfanne dünsten/mitbraten, statt ihn zu kochen.